

## INOVASI KUE KERING BERBAHAN DASAR BUAH JAMBU BIJI 2019 (Studi Kasus dalam Produk Kue Nastar)

### *INOVATION OF COOKIES BASED ON GUAVA 2019 (Case Study of Nastar Cookies Product)*

David Christopher Muntuuntu<sup>1</sup>, Nurlena<sup>2</sup>, Ratu Ratna Mulyanti Karsiwi<sup>3</sup>

Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

<sup>1</sup>davidmuntuuntu1@gmail.com, <sup>2</sup>nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id,

<sup>3</sup>ratu@tass.telkomuniversity.ac.id

#### ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan cookies. Penelitian ini membahas tentang penggunaan buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan cookies. Penelitian ini di latar belakang karena Indonesia adalah salah satu produsen buah jambu biji terbesar di dunia. Pada umumnya buah jambu biji hanya di olah sebagai bahan untuk membuat jus buah jambu biji dan menjadi sampah organik. dengan menjadikan buah jambu biji menjadi bahan dasar pembuatan cookies maka buah jambu biji nilai ekonomis nya akan meningkat dan menjadikan inovasi olahan dari buah jambu biji. hasil penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue nastar berbahan dasar buah jambu biji, dan untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk kue nastar berbahan dasar buah jambu biji. Melalui hasil uji daya terima konsumen dapat disimpulkan bahwa cookies berbahan dasar buah jambu biji dapat diterima oleh konsumen dengan presentase 80,8% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 78,4% menarik berdasarkan warna, 86,8% harum berdasarkan aroma, 79,6% lembut berdasarkan tekstur, dan 83,6% konsumen memilih suka berdasarkan fisik.

**Kata kunci:** Cookies, Buah jambu biji, Nastar

#### ABSTRACT

*This study discusses the use of guava fruit as a basic ingredient in making nastar cakes. This study discusses the use of guava fruit as a basic ingredient in making nastar cakes. This research is in the background because Indonesia is one of the largest producers of guava fruit in the world. In general, guava fruit is only processed as an ingredient for making guava fruit juice and becomes organic waste. by making guava fruit into the basic material for making nastar cakes, guava fruit will increase its economic value and make processed innovations from guava fruit. the results of this study were to find recipes for nastar cakes made from guava fruit, and to determine the extent of consumer acceptance of products for nastar cakes made from guava fruit. Through the results of consumer acceptance test it can be concluded that cookies made from guava fruit can be accepted by consumers with a percentage of 80.8% of consumers choosing likes based on taste, 78.4% attractive based on color, 86.8% fragrant based on aroma, 79.6 soft% based on texture, and 83.6% of consumers choose physical based likes.*

**Keywords:** Cookies, Psidium Guajava, Nastar

#### PENDAHULUAN

Pariwisata yang berkembang dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi dalam suatu negara. Sektor pariwisata merupakan sebuah gabungan dari beberapa produk dan jasa yang dapat

meningkatkan perekonomian sebuah wilayah, sektor tersebut seperti, *retail, fashion*, perhotelan, kuliner, budaya dan transportasi (Mangifera *et al*, 2018:19). Undang – undang RI No. 9 Tahun 1990 pasal 1 ayat 3 tentang pariwisata menyatakan bahwa pariwisata merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan perjalanan termasuk jasa pariwisata, daya tarik wisata dan usaha – usaha lainnya yang berhubungan dengan wisata. Pengembangan pariwisata yang berbasis sumber daya lokal memberikan efek ganda terhadap perekonomian masyarakat dan dapat menciptakan kesempatan kerja dan mengurangi tingkat kemiskinan.

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak provinsi sehingga indonesia memiliki beraneka ragam wisata, keindahan wisata alam, keunikan wisata budaya, beragam wisata edukasi dan wisata kuliner yang sedang berkembang. Bertambahnya kebutuhan pokok masyarakat dengan perkembangan sektor pariwisata terutama lama bidang kuliner seperti makanan tradisional, makanan ringan tradisional dan makanan oleh – oleh menjadi lebih berkembang dengan semakin berkembangnya sektor pariwisata (Harsana *et al*, 2018:40). Wisata kuliner merupakan industri bisnis yang menjanjikan bagi produsen makanan sehingga membuat para produsen makanan berlomba – lomba untuk mencari inovasi – inovasi baru dari makanan mulai dari inovasi makanan tradisional hingga membuat inovasi makanan baru. Berkembangnya bisnis pada industri *pastry* menyebabkan terjadinya persaingan yang semakin kuat pada bidang usaha tersebut. Didukungnya dengan pengelolaan *pastry* lebih mudah untuk dipelajari sehingga tidak perlu untuk sekolah khusus untuk membuatnya dan telah menjadi sebuah *lifestyle* untuk memakan kue bagi masyarakat (Dharma dan Intan, 2018:2).

Geografis Indonesia terletak diantara dua benua dan dua samudra,hal ini pula yang menyebabkan Indonesia memiliki dua musim. Indonesia memiliki luas wilayah 1,905 juta km<sup>2</sup> yang terdiri dari 34 provinsi dan terbagi menjadi 98 kota, 416 kabupaten, dan 7.0294 kecamatan. Indonesia merupakan salah satu Negara yang terkenal dengan kekayaan alam, budaya, agama dan wisata.

Indonesia juga terkenal sebagai Negara agraris, dimana Negara Indonesia menghasilkan berbagai macam tumbuhan karena memiliki kondisi tanah yang subur. Tumbuhan secara garis besar terbagi menjadi tiga, yaitu: tumbuhan lumut (*bryophyte*), tumbuhan paku (*pterydophyta*), dan tumbuhan berbiji (*spermatophyte*). Tumbuhan berbiji dikelompokkan menjadi menjadi dua kelompok, yaitu: tumbuhan berbiji tertutup (*ongiospermae*) dan tumbuhan berbiji terbuka (*gymnospermae*). Contoh tumbuhan biji tertutup yaitu: jagung, padi, mangga, jambu. Sedangkan yang termasuk dalam kelompok tumbuhan berbiji terbuka yaitu: pnus merh jepang, cemara laut, pohon spruce, melinjo.

Jambu biji (*psidium guajava*) adalah salah satu tanaman buah jenis perdu, dalam bahasa inggris disebut *lambo guava*. Tanaman ini berasal dari Brazilia Amerika Tengah, menyebar ke Thailand kemudian ke Negara Asia lainnya seperti Indonesia. Jambu biji juga sering di sebut jambu klutuk, jambu siki, atau jambu batu (Kuntarsih, 2006).

Tanaman jambu biji dapat tumbuh baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Pohon jambu biji banyak ditanam orang di halaman dan di ladang-ladang. Ketinggian yang tempat yang sesuai untuk tanaman ini sekitr 1200 meter dari permukaan laut. Pohon jambu biji meruoakan tanaman perdu yang banyak bercabang, tinggi mencapai 12 meter. Buahnya berisi banyak biji-biji kecil dan ada juga yang tidak memiliki biji yang biasanya disebut dengan jambu sukun (wirakusumah, 2002).

Jambu biji banyak digemari oleh masyarakat adalah yang mempunyai sifat unggul antara lain daging lunak dan tebal, rasanya manis, dan tidak mempunyai biji, dan buahnya berukuran besar. Terdapat beberapa jenis jambu biji yang di unggulkan yaitu jambu pasar minggu, jambu Bangkok, jambu Palembang, jambu sukun, jambu apel, jambu sari, jambu merah, dan jambumerah getas (Wirakusumah, 2002).

Pembuatan jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan minuman instan semakin meningkat pada beberapa tahun terakhir. Hal ini didasarkan pada beberapa keunggulan yang dimiliki oleh buah jambu biji. Jambu biji memiliki kadar vitamin C yang sanggup memenuhi kebutuhan harian anak

berusia 13-20 tahun yang mencapai 80-100 mg per hari, atau kebutuhan vitamin C orang dewasa yang mencapai 70-75 mg per hari. Sebutir jambu biji dengan berat 275 g per buah dapat mencukupi kebutuhan harian akan Vitamin C pada tiga orang dewasa atau dua anak-anak. Keunggulan lain dikenal sebagai bahan obat untuk batuk dan diare. Jus jambu biji juga dianggap berkhasiat untuk membantu penyembuhan penderita penyakit demam berdarah dengue (Kuntarsih, 2006).

Vitamin C merupakan salah satu vitamin yang diperlukan oleh tubuh dan berfungsi untuk meningkatkan system imunitas tubuh. Bila dalam tubuh kebutuhan vitamin dan mencukupi, maka segala jenis penyakit dapat dicegah. Mengonsumsi vitamin C yang juga berfungsi sebagai anti oksidan terbukti dapat menangkal virus-virus, sehingga sehingga bila cukup memenuhi kebutuhan ini, maka akan lebih jarang mengalami flu (adhyzal, 2008).

## RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latarbelakang di atas maka rumusan masalah dalam peneltian ini adalah :

1. Bagaimana formulasi resep nastar berbahan dasar buah jambu biji ?
2. Bagaimana dayatarik konsumen terhadap mutu nastar berbahan dasar buah jambu biji ?

## LANDASAN TEORI

### Patiseri

"Patiseri" merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu "Pâtisserie" yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue-kue tradisional maupun modern.

### Kue Nastar

Selain itu sekarang nastar juga dibuat dengan selai buah lain, misalnya strawberry dan blueberry. Nastar biasanya dihidangkan pada hari-hari raya, mulai dari hari natal, idul fitri, sampai tahun baru imlek, nastar biasanya juga di jual dalam kemasan toples plastic di took roti, took kue dan pasar swalayan.

Kue kering seperti nastar merupakan kue yang sangat di gemari masyarakat pada saat hari raya besar keagamaan seperti lebaran. Kue ini biasanya disajikan untuk menyambut tamu, ataupun keluarga yang datang ke rumah.

Nastar berasal dari bahasa Belanda yaitu *ananas/nanas* dan *tart/tart /pie* yang artinya tart nanas. Kue yang digemari orang Belanda dengan kue pie dan tart Eropa yang biasanya diisi dengan selai blueberry atau apel. Kerena di Indonesia, blueberry dan apel pada saat penjajahan Belanda sangat sulit di temukan, nanas akhirnya dipilih sebagai buah penggantinya, saat ini, tidak dijelaskan siapakah yang menciptakan nstar dan yang memiliki hak paten akan kue ini.

### Buah Jambu Biji

Jambu biji (*psidium guajava*) adalah salah satu tanaman buah jenis perdu, dalam bahasa inggris disebut *lambo guava*. Tanaman ini berasal dari Brazilia Amerika Tengah, menyebar ke Thailand kemudian ke Negara Asia lainnya seperti Indonesia. Jambu biji juga sering di sebut jambu klutuk, jambu siki, atau jambu batu (Kuntarsih, 2006).

Tanaman jambu biji dapat tumbuh baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Pohon jambu biji banyak ditanam orang di halaman dan di ladang-ladang. Ketinggian yang tempat yang sesuai untuk tanaman ini sekitr 1200 meter dari permukaan laut. Pohon jambu biji meruoakan tanaman perdu yang banyak bercabang, tinggi mencapai 12 meter. Buahnya berisi banyak biji-biji

kecil dan ada juga yang tidak memiliki biji yang biasanya disebut dengan jambu sukun (wirakusumah, 2002).

Jambu biji banyak digemari oleh masyarakat adalah yang mempunyai sifat unggul antara lain daging lunak dan tebal, rasanya manis, dan tidak mempunyai biji, dan buahnya berukuran besar. Terdapat beberapa jenis jambu biji yang di unggulkan yaitu jambu pasar minggu, jambu Bangkok, jambu Palembang, jambu sukun, jambu apel, jambu sari, jambu merah, dan jambumerah getas (Wirakusumah, 2002).

Pembuatan jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan minuman instan semakin meningkat pada beberapa tahun terakhir. Hal ini didasarkan pada beberapa keunggulan yang dimiliki oleh buah jambu biji. Jambu biji memiliki kadar vitamin C yang sanggup memenuhi kebutuhan harian anak berusia 13-20 tahun yang mencapai 80-100 mg per hari, atau kebutuhan vitamin C orang dewasa yang mencapai 70-75 mg per hari. Sebutir jambu biji dengan berat 275 g per buah dapat mencukupi kebutuhan harian akan Vitamin C pada tiga orang dewasa atau dua anak-anak. Keunggulan lain dikenal sebagai bahan obat untuk batuk dan diare. Jus jambu biji juga dianggap berkhasiat untuk membantu penyembuhan penderita penyakit demam berdarah dengue (Kuntarsih, 2006).

Vitamin C merupakan salah satu vitamin yang diperukan oleh tubuh dan berfungsi untuk meningkatkan system imunitas tubuh. Bila dalam tubuh kebutuhan vitamin dan mencukupi, maka segala jenis penyakit dapat dicegah. Mengonsumsi vitamin C yang juga berfungsi sebagai anti oksidan terbukti dapat menangkal virus-virus, sehingga sehingga bila cukup memenuhi kebutuhan ini, maka akan lebih jarang mengalami flu (adhyzal, 2008).

## **OBJEK PENELITIAN**

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan kue nastar. sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 100 responden yang terdiri dari dosen pastry/bakery, karyawan swasta, mahasiswa, dan pelajar untuk mencoba kue nastar berbahan dasar buah jambu biji agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

## **TEKNIK SAMPLING**

Menurut Sujarweni (2015:81), sampel adalah:

“Sampel adalah sejumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi yang digunakan untuk penelitian. Bila populasi besar, peneliti tidak mungkin mengambil semua untuk penelitian misal karena terbatasnya dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu.”

Menurut Sugiyono (2016:81) teknik sampling adalah sebagai berikut:

“Teknik pengambilan sampel, untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian terdapat berbagai teknik sampling yang digunakan.”

Menurut Sugiyono (2016:82) terdapat dua teknik sampling yang dapat digunakan, yaitu:

### **1. Probability Sampling**

Probability Sampling adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Teknik ini meliputi, simple random sampling, proportionate stratified random sampling, disproportionate stratified random sampling, sampling area.

### **2. Non Probability Sampling**

Non Probability Sampling adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Teknik sampel ini meliputi, sampling sistematis, kuota, aksidental, purposive, jenuh, snowball.

Sampel yang menjadi panelis dalam penelitian kuantitatif menggunakan teknik purposive sampling, yaitu cara penentuan informan yang ditetapkan secara sengaja atas dasar kriteria atau pertimbangan tertentu. Menurut Sugiyono (2012:218) purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu yakni sumber data dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan, sehingga mempermudah peneliti menjelajahi objek atau situasi sosial yang sedang diteliti, yang menjadi kepedulian dalam pengambilan sampel penelitian kuantitatif adalah tuntasnya pemerolehan informasi dengan keragaman variasi yang ada, bukan pada banyak sampel sumber data, dan yang menjadi sampel dalam penelitian uji organoleptik ini berjumlah 20 orang dan sebanyak 80 orang untuk uji daya terima konsumen yang terdiri dari

### **Teknik Pengumpulan Data**

Penelitian eksperimen adalah penelitian di mana peneliti dengan sengaja membangkitkan timbulnya suatu kejadian atau keadaan, dengan kata lain penelitian eksperimen adalah suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (causal effect) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang bisa mengganggu. Eksperimen selalu dilakukan dengan maksud untuk melihat akibat dari suatu perlakuan yang dilakukan oleh peneliti.

Dengan kata lain Sukardi (2004) suatu penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat (Causal-effect relationship). Desain eksperimen dalam penelitian ini yaitu Pre Experimental Design. Bentuk design true experimental dalam penelitian ini adalah pretest-posttest control group design Sugiyono (2007).

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan yaitu, eksperimen, kuisioner, dan studi pustaka.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil uji organoleptic dan eksperimen kue nastar berbahan dasar buah jambu biji disimpulkan sebagai berikut :

1. Dari uji coba dan eksperimen dalam beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep dengan pemanfaatan buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan kue nastar dapat dinyatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 250 gram tepung jambu, 750 gram tepung, 500 gram mentega, 90 gram gula putih halus, 300 gram selai jambu, 2 butir telur, 50 gram susu bubuk putih, dan 50 gram keju parut.
2. Daya terima konsumen terhadap produk kue nastar berbahan dasar buah jambu biji dapat diterima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, konsumen rata-rata menjawab dengan skala 3 sampai dengan skala 5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka pada modifikasi resep dengan perbandingan 75%:25%, hasil dari uji organoleptik dari segi penilaian (rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik) rata rata konsumen menerima dengan produk inovasi kue nastar berbahan dasar buah jambu biji

### **Saran**

Saran dari peneliti eksperimen buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan kue nastar, sebagai berikut:

1. Pilihlah buah jambu biji yang belum terlalu matang, karena kalau memilih buah jambu biji yang sudah matang, atau justru yang sudah terlalu matang, akan sulit untuk memisahkan kulit dari daging buah tersebut



2. Untuk pembuatan tepung jambu dari kulit jambu, usahakan menggunakan oven karna dapat menghemat waktu dan memaksimalkan pengeringan dari kulit jambu yang akan diolah menjadi tepung.

#### DAFTAR PUSTAKA

Arbuckle. (1984). *Ice Cream*. Westport,Connecticut.: The Avi Publishing Company, Inc.

Faridah, A. (2008). *Patiseri*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Faridah, A. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Gisslen. (1994). *Profesional Baking 2nd Edition*. Canada. Jhon Willwy And Sons Inc.

Kuntarsih. (2006). *Jambu Biji (Psidium Guajava*. Surabaya. Trubus Agrisarana.

Mardalis. (2008). *Metode Penelitian Pendekatan Suatu Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara.

Nurlena, N., Musadad, M., & Ratna, R. (2018, September). IMPLEMENTASI STRATEGI STP (SEGMENTATION, TARGETING & POSITIONING) DI DESA WISATA RUMAH DOME, SLEMAN, YOGYAKARTA. In *National Conference of Creative Industry*.

Rahayu. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian*. Bandung: Pt.Alfabet.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Pt.Alfabet.

Sujarweni, W. (2015). *Metodelogi Penelitian Bisnis Dan Ekonomi*. Yogyakarta: Baru Pers.

Sukmadi. (2014). *Dasar-Dasar Manajemen*. Bandung: Humaniora.

Wirakusumah, Ema,S.2002. *Buah Dan Sayur Terapi*. Jakarta. Penebar Swadaya.